

Menus du 18 au 22 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS






















PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

api

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Salade de pépinettes</p>  	<p>Endives émincées et dés d'emmental BIO</p> 		<p>Macédoine au fromage blanc</p> 	<p>Salade verte et croûtons</p>  
<p>Paupiette de veau à la Dijonnaise</p> 	<p>Filet de cabillaud Façon Tajine</p>  		<p>Riz BIO, champignons et emmental BIO façon risotto</p>  	<p>Blanc de poulet au jus</p>  
<p>Haricots beurre persillés</p> 	<p>Semoule BIO doré</p>  		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Purée de pommes de terre</p>  
<p>Saint Paulin</p>	<p>Ile flottante (Blanc en neige et crème anglaise)</p>			<p>Saint Nectaire AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p> 			<p>Fruit de saison</p> 	<p>Mousse au chocolat</p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France


Menus du 25 au 29 mars

Légende :



api







Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
<p>Taboulé (semoule BIO)  </p> <p>Sauté de dinde sauce colombo  </p> <p>Chou fleur BIO vapeur  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>AMÉRIQUE </p> <p>Mélange de carotte et de céleri râpé  </p> <p> Cheeseburger</p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p> Cheddar</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette BIO sauce aurore  </p> <p>Courgettes sautées à l'ail  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau des îles ananas et noix de coco </p>	<p>Betteraves BIO et vinaigrette  </p> <p>Poisson meunière Citron </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Flan nappé caramel</p>


 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 1er au 5 avril

Légende :



Lundi 1er avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
	Pomelos et sucre		<u>On part à la chasse aux oeufs de Pâques !</u>	Tarte au fromage
	Raviolis au fromage sauce tomate		Salade façon mimosa 	Pavé de merlu sauce aux herbes aromatiques 
	Yaourt aromatisé		Boulettes à l'agneau Sauce aux olives	Jardinière de légumes 
	Compote pomme BIO 		 Pommes de terre noisette	Fromage blanc et miel
			Crème anglaise	
			Brownies du chef	
			Friandise de Pâques	Fruit de saison 


 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 8 au 12 avril

Légende :



Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<p>Macédoine de légumes vinaigrette  </p>	<p>Radis à croquer et beurre</p>		<p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)  </p>	<p>Carottes râpées  </p>
<p>Sauté de dinde aux champignons  </p>	<p>Brandade de colin du chef  </p>		<p>Oeuf dur à la Florentine et épinards BIO  </p>	<p>Allumettes de dinde façon carbonara  </p>
<p>Boullgour BIO  </p>				<p>Coquillettes BIO  </p>
<p>Saint Nectaire AOP  </p>	<p>Coulommiers</p>		<p>Verre de lait</p>	<p>Emmental BIO râpé </p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe au chocolat</p>		<p>Gâteau à la vanille </p>	<p>Compote pomme BIO </p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France